

Mas La Chevalière

CHARDONNAY RÉSERVE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Pays d'Oc

Zona produttiva Limoux

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreni composti principalmente da argilla e calcare.

Vinificazione La vendemmia viene eseguita rispettando la maturità delle diverse parcelle. Pressatura dei grappoli interi conservando solo l'80% dei mosti. Successivamente avviene una decantazione statica a freddo (8-10°C) per 24 ore. La vinificazione avviene in modo tradizionale, per il 60% in vasche di acciaio inox e per il 40% in demi-muids e barrique. La fermentazione malolattica è parziale avviene nei demi-muids.

Invecchiamento L'affinamento sui lieviti è di circa 6-8 mesi negli stessi contenitori usati per la vinificazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

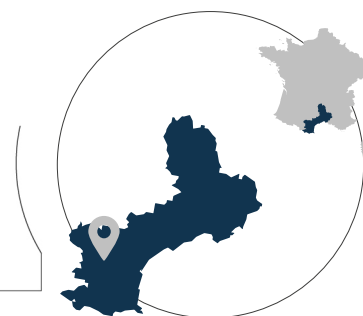
Colore Giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso emergono note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

Sapore Al palato si percepiscono aromi di agrumi e scorza di limone, accompagnati da una bella mineralità. Il finale è lungo e fresco.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo o in abbinamento a carni bianche, pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio 10-12°C



LANGUEDOC

MAS LA CHEVALIERE
L A R O C H E

ANNO DI FONDAZIONE | 1995

VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

ENOLOGO | STÉPHANIE MARQUIER

